

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

岡山県酒造組合 会長 利守 忠義

〒703-8205 岡山県岡山市中区中井1丁目18-14
TEL 086-207-2820 FAX 086-207-2840

(平成29年4月1日現在)

No	組合員名 (代表者氏名)	郵便番号 住 所	電 話 (FAX)	ホームページアドレス (Eメールアドレス)	創業年 (西暦)	銘 柄	蔵元 メッセージ	代表的な商品		
								蔵見学	商品名	特徴(例:アルコール度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等)
01	萬歳酒造(株) 藤沢 英二	700-0865 岡山県岡山市北区旭本町1-38	086-222-3836 086-222-3836		大正10年 1921年	さつき心“精魂一滴” 旭富士	創業大正10年 氣候風土に恵まれた当地 備中杜氏の技を伝承し旭川水原の伏流水にも恵れ飲みよい酒造りに専念する。		さつき心“精魂一滴”	山田錦を「五割磨き」した純米吟醸酒。杜氏一同、お米本来の持つ純粋な旨味を大切にして醸しています。
									さつき心“特別純米酒”	岡山県産あけぼの米で醸す特別純米酒。コクとキレの調和した酒で料理との「和」を重んじました。
02	宮下酒造(株) 宮下 附一竜	703-8258 岡山県岡山市中区西川原184	086-272-5594 086-273-9243	www.msb.co.jp/ info@msb.co.jp	大正4年 1915年	極聖 独歩	日本三名園後楽園の近くに位置し、日本酒、地ビール、焼酎などあらゆる酒を造る総合酒類メーカーを目指す。独創的また地域の特長のある商品開発に取り組んでいる。	○	大吟醸 極聖 昔搾り斗瓶	華やかでふくよかな丸みを持ったフルーティーな香り。コクを残しつつ、上品でキレのあるやや辛口のお酒です。
									極聖 特別純米 高島雄町	安政6年(1859年)備前国上道郡雄町村の岸本甚造翁に見つけられた元祖雄町米「高島雄町」を100%使用。
03	(有)板野酒造場 板野 二郎	701-1211 岡山県岡山市北区一宮35	086-284-1161 086-284-2387	www.ginpo.co.jp/	昭和9年 1934年	きびの吟風				
04	(株)板野酒造本店 板野 文伸	701-1462 岡山県岡山市北区大井2272	086-295-0025 086-295-2132	www.rakuten.co.jp/mitaniva futamo@iris.ocn.ne.jp	明治8年 1875年	二面				
05	藤原酒造(株) 藤原 剛	706-0221 岡山県玉野市八浜町八浜843	0863-51-2014 0863-51-2676		慶應元年 1865年	亀乃井				
06	高祖酒造(株) 高祖 淳三	701-4302 岡山県瀬戸内市牛窓町牛窓4943-1	0869-34-2002 0869-34-2003	www.kouso-senju.co.jp/ kouso@po.harenet.ne.jp	天保元年 1830年	千寿 唐子踊	古くから瀬戸内海の要港として栄えた牛窓で、天保元年から備中屋・高祖の酒で親しまれてきました。岡山県産米と吉井川の伏流水を使った「うまうち」の酒です。	○	千寿 上撰	岡山県産アケボノを使用し、伝承四段仕込で醸した「うまうち」の酒。
									純米吟醸 唐子踊	岡山県産朝日米を60%に精米し、ベテラン杜氏の匠の技で醸した酒。
09	赤磐酒造(株) 生本 滋春	709-0821 岡山県赤磐市河本1113	086-955-0130 086-955-0762	www.akaiwa.co.jp info@akaiwa.co.jp	大正12年 1923年	桃の里 桃白眉	備前米の主産地に位置し、雄町米、朝日米等優良米を用い、人々の心をなごませ、造り手のぬくもりと語る言葉が伝わってくる様な一期一会の酒造りを目指しています。	○	桃の里 純米酒	岡山県の代表的なお米朝日を用い和釜甑でふっくらと蒸し上げて仕込んだ旨味際立つ純米酒です。
									桃の里純米「雄町の春」	大粒、軟質な赤磐産雄町米で仕込んだスッキリとキレのあるさわやかな純米酒です。
10	室町酒造(株) 花房 満	709-0835 岡山県赤磐市西中1342-1	086-955-0029 086-955-6887	www.sakuramuromachi.co.jp/ info@sakuramuromachi.co.jp	元禄元年 1688年	櫻室町 備前幻	創業1688年、320年以上の伝統の基、地元赤磐産、幻の酒米「雄町米」と日本の名水百選「雄町の冷泉」を仕込みに用いた「こだわりの酒造り」が信条。		櫻室町 純米吟醸 備前幻	雄町米純米吟醸酒。ほのかに甘い香りとまろやかな味わいが特長で、モンドセレクション3年連続金賞受賞。
									櫻室町 吟香室町25度	雄町米を用いた本格米焼酎。ほのかに甘い香りが特長で、2004年BTIベストスピリッツ賞に輝く。
11	小坂酒造(株) 小坂 慶次郎	701-2225 岡山県赤磐市山口265-1	086-957-3023 086-957-3146	www.turunoike.co.jp info@turunoike.co.jp	大正2年 1913年	鶴の池 鶴(米)	雄町米の産地の中心地赤磐市の立地をいかし、雄町米の米の良否をよく吟味して、手造りにこだわりながら、昔ながらの和釜、こしき、麹室で酒造りをしています。		鶴の池 純米吟醸	赤磐産雄町米100%使用。雄町米ならではの米の旨味とふくよかでまろやかな味わいが楽しめる。
									鶴3年貯蔵	清酒酵母を使用し、原料の一部に清酒粕を加え、低温菌製法でコクがあってマイルドでくせのない米焼酎。
12	利守酒造(株) 利守 忠義	701-2215 岡山県赤磐市西軽部762-1	086-957-3117 086-957-3790	www.sakehitosuji.co.jp hitosuji@sakehitosuji.co.jp	慶応4年 1868年	酒一筋 赤磐雄町	「地米・地の水・地の氣候と風土」で醸してこそ、地酒は真の地酒たりうのだ、と考えます。「酒造りは米作りから」と言われるように、地米である「軽部産・雄町米」の栽培から取り組んでいます。		赤磐雄町	幻の米と呼ばれる軽部産「雄町米」を使用し、精魂込めて醸した純米大吟醸酒です。
									酒一筋 生甑純米吟醸	江戸時代から伝わる正統的醸造法で通常の二倍以上の時をかけ醸しました。
13	小宮山酒造(株) 小宮山 貞子	701-2503 岡山県赤磐市周匝1524-1	086-954-0411 086-954-2711		大正8年 1919年	日月	昼はお日様、夜は月、日月飲んでよい家庭。こよなく酒を愛し、酒蔵に生涯を捧げた先代の意志を継いで、真面目なお酒をお客様に提供したいと頑張っております。		上撰 日月	日月の定番酒。もともとスタンダードなお酒です。やや甘口ながら後味が残らないすっきりとしたお酒です。
									純米吟醸 日月	冷やで飲むとキリリとした吟醸らしさを感じさせ、燗をすると純米のコクのある深みを感じさせるお酒です。
14	金剛酒造(株) 安藤 義久	709-0412 岡山県和気郡和気町藤野180	0869-92-1527 0869-93-1808	ww31.tiki.ne.jp/kongo kongo@mx31.tiki.ne.jp	明治20年 1887年	金剛 二人静	「地酒と備前焼のコラボ」遠赤外線効果のある備前焼に日本酒を詰めることによって粒子を細かくし、味をまろやかに、口当たりの良い旨味を増した製品を目指しています。		純米吟醸原酒 金剛	穏やかで上品な香りの中に純米酒ならではの旨みが深い原酒。アルコール分17.5%精米歩合60%日本酒度+2
									備前焼入り純米酒 二人静	純米酒の原酒(アルコール分17.5%)を備前焼の徳利に詰りました。酒燗用としてまた一輪花入れとして使えます。
15	玉泉酒造(株) 玉野 俊晴	705-0022 岡山県備前市東片上312	0869-64-2008 0869-64-2039		明治39年 1906年	玉泉 備前	六古黒の一つである備前焼の故郷、唯一の蔵元です。		大吟醸 備前	16.3度、+3、精米歩合50% 常温、ぬる燗でお楽しみ下さい。
									本醸造 玉泉	15.5度、+1 精米歩合70% 瀬戸内の魚料理に最適。
16	三冠酒造(有) 前畠 敏成	711-0906 岡山県倉敷市児島下の町2-9-22	086-472-3010 086-473-7252	www.sankan.co.jp	文化3年 1806年	三冠 由加山	鷲羽山・瀬戸大橋でおなじみの備前國児嶋郷で創業以来二百余年にわたり備中杜氏の技を守り続ける酒屋です。原料米は岡山県産米を全量使用しております。		三冠 特別純米朝日	岡山特産朝日米を使用し、手洗洗米、和釜蒸し、もろぶた麴、三段仕込みと日本酒本来のつくりで醸した酒。
									三冠 “秘蔵酒”	1990年以降の長期貯蔵酒があります。吟醸酒・純米酒タイプです。Fax・Emailでお問合せ下さい。
17	十八盛酒造(株) 石合 敬三	711-0903 岡山県倉敷市児島田の口5-6-14	086-477-7125 086-477-6518	www.juhachi.jp info@juhachi.jp	天明5年 1785年	十八盛	「娘十八、番茶も出花」という言葉から名付けられた“十八盛”は、その名のごとく優しい甘みと丸みを帯びた味わいで瀬戸内の魚介類とよく合います。	○	雄町 純米 備前蒼海	岡山県産雄町米を使用し、瀬戸内の風土を思わせる穏やかな旨みとすっきりとキレのあるのど越しを感じます。
									デニム徳利 下津井	児島特産のデニム生地の巾着袋に入ったお酒で、岡山県産米を使用した伝統の技で醸上げた甘口タイプです。
18	熊屋酒造(有) 庵谷 晴男	710-0142 岡山県倉敷市林705	086-485-0007 086-485-0465	isiti@mx4.kct.ne.jp	約1716年頃	伊七 巴福正宗	当蔵は北側に日本第一新熊野神社と南には山伏修行の寺修験道総本山五流尊瀬院など神聖なる寺院に見守られた裏山より湧き出る霊水を使用また地元米を使用した清酒。	○	倉敷吟醸、伊七	岡山産山田錦を100%使用し精米歩合55%日本酒度-1やや甘口飲み方はややぬる燗、常温、冷が良い。
									備前伊七	岡山産朝日米を100%使用精米歩合60%日本酒度+3。熱燗ぬる燗冷でも美味しい。さしみとか鍋に合う。
19	森田酒造(株) 森田 昭一郎	710-0054 岡山県倉敷市本町8-8	086-422-0252 086-424-0088	www.moritasuzou.co.jp/ info@moritasuzou.co.jp	明治42年 1909年	万年雪		○	万年雪 本醸造 荒走り	
									万年雪 翡翠 大吟醸	
20	(有)渡辺酒造本店 渡辺 良正	712-8002 岡山県倉敷市連島町亀島新田170	086-444-8045 086-444-8043	www.minenohomare.com minenohomare@mx8.kct.ne.jp	明治42年 1909年	嶺乃誉 千歳楽	手作りの地酒にこだわり地元の米と水を使い和釜で米を蒸し昔ながらの槽でゆっくり搾りこうして和釜搾りならではの軟らかくまろやかな酒造りにこだわっている蔵元です。		大吟醸 嶺乃誉	厳選した山田錦を丹念に磨き上げ蔵人の最高の技で長期低温発酵させフルーティーな香りでまろやかな辛口です。
									純米酒 千歳楽	五穀豊穡を祝って担がれる千歳楽にちなんで命名。県産の朝日米を使い、吟醸酵母で醸した手造りの酒です。
22	大野酒造(株) 大野 忠夫	712-8001 岡山県倉敷市連島町西之浦3821	086-444-8022 086-444-8048		明治3年 1870年	富志美盛				
23	三宅酒造(株) 小澤 慎	719-1161 岡山県総社市宿355	0866-92-0075 0866-92-0075	suifu-miyake.jp/ info@suifu-miyake.jp	明治39年 1906年	粹府		○		
25	ヨイキゲン(株) 渡辺 信行	719-1175 岡山県総社市清音上中島372-1	0866-94-0011 0866-93-4052	www.yoikigen.co.jp info@yoikigen.co.jp	明治40年 1907年	酔機嫌 碧天	米は全量自家精米、水は高梁川の伏流水を地下30メートルから汲み上げ使用しています。仕込は、酒米「雄町米」を中心に、少量生産で旨口な酒を醸しています。	○	純米雄町 碧天	岡山の酒米「雄町米」を100%使用。旨みがあり、なめらかな口当たりで、後口の良い純米酒です。
									未知夢	岡山の、かつての特産「日本ハッカ」を使った焼酎です。旨味もあり清涼感にあふれています。ALC、25度。

No	組合員名 (代表者氏名)	郵便番号 住所	電話 (FAX)	ホームページアドレス (Eメールアドレス)	創業年 (西暦)	銘柄	蔵元 メッセージ	代表的な商品		
								蔵見学	商品名	特徴(例:アルコール度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等)
26	菊池酒造(株) 菊池 東	713-8121 岡山県倉敷市玉島阿賀崎1212	086-522-5145 086-522-5146	kikuchishuzo.co.jp sanzen@kurashiki.co.jp	明治11年 1879年	燦然 奇跡のお酒	モーツァルトの音楽が流れる蔵の中で、社長自ら杜氏となってこだわりの酒造りを行い、幅のあるなめらかな旨さとキレの良い味わいで評判の倉敷の地酒です。	○	燦然 大吟醸原酒	贅を極めて醸した山田錦35%精白の大吟醸原酒。吟醸香といわれる華やかな香りと気品に満ちたきめ細かい味わい。
									燦然 純米雄町	雄町の持つ幅のある旨味を引き出した純米酒。広島国税局清酒鑑評会で6年連続優等賞の自信作。
28	神露酒造(株) 小田 堅一郎	719-0111 岡山県浅口市金光町大谷227	0865-42-2015 0865-42-5983	www.sinro.co.jp info@sinro.co.jp	明治42年 1909年	神露	全国からの参拝客のある金光教本部の門前町に所在する当蔵は創業時から御神酒として知られ又岡山のうまい地酒として愛飲されてきました。	○	特撰 本醸造「神露」	
29	平喜酒造(株) 戸塚 敦雄	719-0243 岡山県浅口市鴨方町鴨方1283	0865-44-2122 0865-44-2863	www.hirakishuzo.co.jp info@hirakishuzo.co.jp	昭和3年 1928年	喜平 新婚	最新の生産管理システムを導入し、常に安定した品質を提供する事の出来る四季醸造工場を兼ね備えています。	○	超特撰 喜平 純米大吟醸	五百万石を40%まで精米し造り上げました。香り、コク、旨みの調和した酒質で、爽やかで軽快な逸品です。
									本醸造 喜平	やや辛口で、香味の調和を十分に生かした、落ち着いた旨さのある喉越しの良いお酒です。
31	丸本酒造(株) 丸本 仁一郎	719-0232 岡山県浅口市鴨方町本庄2485	0865-44-3155 0865-44-3156	www.kamomidori.co.jp/ info@kamomidori.co.jp	慶応3年 1867年	賀茂緑 竹林	良い酒は米づくりから責任を持たねば造れない。自ら米を栽培する「農産酒蔵」として、私たちは、“お米の美味しさ”を皆さまにお伝えしたいと考えています。	○	純米吟醸農産酒蔵(オーガニック)	自社栽培米の山田錦(有機JAS認証)を使用し、食品の安全確保をしつつ、醸造及び製造を行った有機農産物加工酒類。
									竹林 ふかまり	自社栽培米の山田錦を使用し醸造を行い又製造において古酒をブレンドして年間を通じて同質の味を保っている。
32	磯千鳥酒造(株) 磯田 義隆	719-0302 岡山県浅口市郡里庄町新庄306	0865-64-3456 0865-64-4336	www.isochidori.co.jp info@isochidori.co.jp	宝暦元年 1751年	磯千鳥	260年以上受けついで伝承の技で「皆様へ愛されるお酒」を信念に日々努力を続けております。ぜひ一度ご賞味下さい。	○	大吟醸瀬戸のさざ波	精米歩合50%の酒造好適米をおしみなく使い、低温でじっくり醸した香り豊かなお酒です。淡麗やや辛口。
									本醸造	米の旨味が良く引き出されたお酒です。爛し冷や良の通好みのお酒です。淡麗辛口。
33	嘉美心酒造(株) 藤井 進彦	714-0101 岡山県浅口市寄島町7500-2	0865-54-3101 0865-54-3105	www.kamikokoro.co.jp/ info@kamikokoro.co.jp	大正2年 1913年	嘉美心	「私たちはお酒を作る上ではメーカーですが、生きる上では消費者です。だから家族の口に入れさせたくないものは作りません」を蔵の合言葉としています。	○	嘉美心・名宝	飲むと「日本に生まれてよかった」と口に出したくなるそんな日本人のDNAを呼び起こす「旨口酒」です。
									嘉美心 秘宝	IWC2009の本醸造部門で金賞を受賞した食中酒向きの清酒。ぬる爛がお薦めです。
34	不二菊酒造本店 藤沢 久	713-8126 岡山県倉敷市玉島黒崎8757-1	086-528-1052 086-528-0656		明治元年 1867年	不二菊				
35	瀧本酒造(有) 瀧本 博	715-0019 岡山県井原市井原町1050-2	0866-62-0026 0866-62-0126	www.takimoto.co.jp	文久年間 1860年頃	三柏 一品	醬油を製造していた本家より嘉永年間に分家し文久年間に清酒の製造を始めた。酒づくりにかかせない米水に恵まれ誰からも愛されるうま口の酒として親しまれている。	○	一品早雲の里	北条早雲の生誕の地にちなんだ酒でアルコール15.3日本酒度+3.5でさわやかで キレのある味である。
									一品田中苑の四季	井原市の田中公苑にちなんだ酒でアルコール15.3日本酒度+2.5で純米酒ならではのすっきりした味である。
36	山成酒造(株) 山成 遠平	714-2112 岡山県井原市芳井町築瀬23	0866-72-0001 0866-72-0010	yamanari.jp info@yamanari.jp	文化元年 1803年	蘭の誉 朗廬の里	創業200年の伝統を持ち、岡山県産の原料米を使用した寒造の酒です。	○	蘭の誉 上撰	岡山県産のあけぼのを使用し、手造り寒造のうまみのあるのどごしの良いお酒です。
									大吟醸 朗廬の里	岡山産山田錦を使用し、低温発酵させて造った酒に漢学者阪谷朗廬先生にちなんだ名前をつけました。
37	永山酒造(有) 永山 卓司	714-0081 岡山県笠岡市笠岡5279-1	0865-63-0003 0865-63-5401		昭和12年 1937年	大泉				
38	大内 洋二 大内 洋二	714-0032 岡山県笠岡市西大島7496	0865-67-0828 0865-67-0678		明治30年 1897年	御嶽鶴	吟醸生酒はフルーティーな独特の香りを保持しています。		上撰 御嶽鶴	
									吟醸生酒 御嶽鶴	
39	小出酒造(株) 小出 洋司	716-1121 岡山県加賀郡吉備中央町納地111-2	0866-54-1436		明治初期	高雪	吉備高原の地酒。			
40	芳烈酒造(株) 難波 国夫	716-1321 岡山県高梁市有漢町有漢2535-1	0866-57-2003 0866-57-2003	www.houretu.jp houretu3@kibi.ne.jp	大正7年 1918年	櫻芳烈	岡山県の中央、有漢インターから車で3分。岡山の米と有漢川の伏流水で心を込めて造っている。江戸時代岡山藩三代藩主、池田光政のおくり名「芳烈公」より命名。	○	純米吟醸 風	岡山の雄町米と有漢川の伏流水で醸した、米の旨みを十分に引き出した酒。アルコール度数15度。精白歩合55%
									初搾り 有漢	岡山のアケボノを60%に精白した芳醇なやや甘口の生原酒、アルコール度数18度。冷やかオンザロックで。
41	(株)落酒造場 落 泰明	716-1433 岡山県真庭市下皆部664-4	0866-52-2311 0866-52-4495	manwia.com/area/taishonoturu	明治26年 1893年	大正の鶴 雪小僧	緑豊かで水の豊富な備中川を背景に、6月には蛍が乱舞する自然環境と周りのカルスト台地が生み出す中硬水を仕込みにこだわりの日本酒造りをしています。	○	大正の鶴 純米吟醸	ほんのりと果実香が漂い、口に含むと朝日米らしいみずみずしい味わいがじゅくじゅくと広がっていきます。
									にこり酒 雪小僧	のど越しのなめらかな、甘口のにこり酒です。一度味わうと、とりにこってしまう旨さです。
42	赤木酒造(株) 赤木 義典	716-0303 岡山県高梁市備中町長屋43	0866-45-3006 0866-45-3789	www.akagishuzo.jp/	文政6年 1823年	蘭亭曲水 きび路	文政6年創業で、清酒焼酎を醸造して来ております。清酒はやや辛口で飲みやすい酒質を、焼酎は個性のある酒質を目指しております。	○	本醸造 曲水辛口	日本晴の米を65%精白し、すっきりとした辛口酒です。飲みやすいお酒です。
									真きび	たかきびを原料とした、ケセのない飲みやすい焼酎です。貯蔵期間を長くとり、熟成した焼酎です。
43	白菊酒造(株) 渡辺 秀造	716-0101 岡山県高梁市成羽町下日名163-1	0866-42-3132 0866-42-2165	www.shiragiku.com taiten@mx1.tiki.ne.jp	明治19年 1886年	大典白菊	岡山の地酒として特産の雄町を代表とする米、自社井戸の清冽な水、伝統ある備中杜氏の技といった酒造りに恵まれた備中地方の良さを大切に醸しています。	○	大典白菊 大吟醸 斗瓶搾り しづく酒	山田錦32%精米、吊るし搾りのしづく酒を斗瓶固めた。酸郁たる香りまろやかな味が絶妙のバランス。
									大典白菊 純米酒 造酒酒	五十年の時を超えて蘇った世界唯一の酒米造酒錦で醸した。すっきりとした飲口とキレのバランス良い酒。
44	三光正宗(株) 宮田 恵介	719-3702 岡山県新見市哲西町上神代951	0867-94-3131 0867-94-3200	www.sake-sanko.co.jp info@sake-sanko.co.jp	大正2年 1913年	三光正宗 粋(米)	清酒、焼酎、味醂、雑酒、リキュール、スピリッツの免許を持ち幅広い製造が可能。清酒、焼酎は岡山県産米、また山田錦、雄町を契約栽培し使用しています。	○	三光 上撰	三光の代表銘柄、冷でよし、爛でよし。アマカラビンの旨い酒。飲みあきせず料理の味を引き立てます。
									ひのくち 生原酒	しぼりたての上撰の生原酒を年毎に製缶して1年分を氷温貯蔵しています。そのままはもちろんオンザロックも。
45	(株)辻本店 辻 総一郎	717-0013 岡山県真庭市勝山116	0867-44-3155 0867-44-5290	www.gozenshu.co.jp info@gozenshu.co.jp	文化元年 1804年	御前酒		○		
46	大美酒造(有) 大美 正広	717-0505 岡山県真庭市蒜山上長田1989	0867-66-2005 0867-66-3432	i-maniwa.com/area/s-omi	明治36年 1900年	美保鶴 高原の泉	ひるぜん高原の地酒として、百十年続いている蔵です。澄んだ空気、清らかな水で仕込んでいる、蒜山に愛され続けているお酒です。	○	美保鶴	旨味が多く、濃厚でスッキリとした、ノド越しのお酒、al度数15~16、精米71% 酒度+1
									高原の泉	米の旨味を引き出したお酒 al度数15~16 精米65% 酒度+1
47	苅田酒造エネルギー(株) 苅田 善嗣	708-0835 岡山県津山市勝間田町17	0868-22-2018 0868-22-2188		宝暦8年 1758年	諸白	銘酒「諸白」は創業以来、250年余りの歴史を持つ伝統ある地酒です。濃醇であきのこないバランスのとれた味わいが特徴です。	○	諸白 純米吟醸	アルコール度数17度。精米歩合55%。日本酒度+3 肉料理、鍋料理等に合う。冷やしてお召し上がり下さい。
									諸白 純米吟醸 8年古酒	アルコール度数14.8度。精米歩合55%。日本酒度+1。肉料理やチーズ等に合う。冷やかぬる爛。
48	難波酒造(株) 難波 弘美	708-0815 岡山県津山市一宮436	0868-27-0008 0868-27-0234	musashi-sake.jp/ namba@lvt.ne.jp	明治22年 1889年	作州武蔵 富久迎	女性当主の酒蔵です。現在は全社員一丸となって、手作りの良さを生かした個性的な清酒の製造を続けています。	○	作州武蔵 剣豪激辛	日本酒度プラス26以上、究極の辛口酒です。
									作州武蔵 純米吟醸	人気商品です。岡山県産山田錦で醸造、平成23年広島国税局清酒鑑評会で優等賞を受賞。
49	(資)多胡本家酒造場 多胡 幸郎	708-1111 岡山県津山市櫛69	0868-29-1111 0868-29-1140	www.tsuyamabeer.co.jp itsuha@tsuyamabeer.co.jp	江戸寛文年間 1680年頃	加茂五葉 イツハ	その名の由来は、五葉の松と近くを流れる清流、加茂川にちなむ命名です。自然の恵みを日本酒というかたちにかえて、ひろく皆様にお届けしていきたい加茂五葉です。	○	加茂五葉 大吟醸酒	酒米山田錦を40パーセント精米し、精魂かたむけて吟醸造りをした原酒です。
									造り酒屋の吟醸焼酎 五年貯蔵	五年間蔵内で静かにじっくりと熟成させた吟醸焼酎五年貯蔵はきめ細やかなさりとした飲み口が特長です。
50	(有)田中酒造場 田中 宏幸	707-0412 岡山県美作市古町1655	0868-78-2059 0868-78-3378	www.musashinosato.com info@musashinosato.com	明治18年 1885年	武蔵の里 宙狐	剣豪宮本武蔵生誕の地に位置する酒蔵。全量を酒槽により搾る手造りの酒。手間を惜まず丁寧に造っています。	○	武蔵の里 山廃醗仕込 純米酒	当場では山廃醗は35年前より復活。しっかりと旨味の中にもさわやかな酸味がお料理を引き立てます。
									宙狐 純米原酒	「宙狐」とは岡山県北では「狐火」のこと、純米酒の季節商品、生酒、ひやおろし、しぼりたてなどに使用。
54	若狭尚三 若狭尚三	713-8126 岡山県倉敷市玉島黒崎8222	086-528-1110 086-528-1110		明治38年 1905年	㊤ 鼓(み)			㊤ 鼓 本みりん	古式製法に依る、手造り醸造本みりん。
55	(株)妹尾酒造本店 妹尾 茂	713-8126 岡山県倉敷市玉島黒崎8189-2	086-528-1037 085-528-1198	www.tamatele.ne.jp/~senoo/ senoo@mx1.tamatele.ne.jp	明治37年 1904年	七誉				
56	榊藤澤藤左衛門商店 藤澤 静子	713-8126 岡山県倉敷市玉島黒崎8000	086-528-1043		明治29年 1896年	旭富士(み)(り)	手造りで岡山県産米にこだわり、お客様本位に誠心誠意造る事をもとに日夜努力していますので 一度ご賞味いただければと思っています。	○	旭富士手造り本みりん	岡山県産米にこだわった商品で 自然な甘味で 甘いが口当たりはまるやかで後を引きかない。
									旭富士手造り白酒	手造りで岡山県産米にこだわり又石臼で引ききめこまかく自然甘味でとろりとした商品で女性に好かれています。
57	水軍酒造(株) 近藤 崇	713-8126 岡山県倉敷市玉島黒崎8541-1	086-528-1373 086-528-1373		大正5年 1916年	熊うっちゃり				